Das Landhaus Heidehof

***

Die Entstehung des Heidehofes geht auf das Jahr 1893 zurück.
In diesem Jahr entschloss sich der Wirt der
„Alten Steinbruchschänke“, Louis Kreißig, direkt am Rande der Heide
auf der Dippoldhöhe ein neues Wirtshaus erbauen zu lassen.
Und so entstand dann 1894
„ Kreißigs Restauration zum Steinbruch“.
Die Chronik spricht von „einem Gasthaus mit kühlen Wirtsräumen,
frischem Bier, Rindengartenhaus, Hängekegelschub, hoher Schaukel,
heimlichen und kühlen Plätzchen und einfachem Abendbrot wie Käse
und Knackwürstchen“.
Um die Jahrhundertwende wurde das Haus als „Heidehof“ zu einem
beliebten Ausflugsziel für Dippoldiswalder und Dresdner Gäste.

*

1993 übernahmen die Familien Pech und Liebschner das Anwesen und
am 18. September 1994, im Jahr des 100-jährigen Bestehens, wurde es als
„Landhaus Heidehof“ wieder eröffnet.
Das Hotel verfügt über 34 Doppelzimmer, eine Sauna, ein Restaurant
mit 58 Plätzen, den „Heidesaal“ und die „Steinbruchstube“ für
Familienfeiern und Tagungen
bis zu 100 Personen,
den „Ulmengarten“ und die Rosen-Terrasse .

*

Die Geschichte des „Heidehofs“ ist lang und sicherlich wechselhaft,
eines hatte aber immer Bestand –
„eine gute Küche und ein freundliches Wort“
– und in dieser Tradition wird das **„Landhaus Heidehof“** auch in der
Zukunft weitergeführt werden.

Die Familien Pech und Liebschner

Feiern und Tagen im Heidehof

* * *

Ideal, am Rande der Dippoldiswalder Heide gelegen, ist er zu jeder Jahreszeit ein guter Ort für Feierlichkeiten mit Familie und Freunden aber auch für Vereinstreffen sowie Seminare und Tagungen.

Unser Credo :

EIN KLEIN WENIG MEHR ALS DAS ÜBLICHE

Dafür steht Ihnen ein kleines Team von Spezialisten zur Verfügung.
Drei Buchstaben - ein Programm

Freude **S**achverstand **F**ingerspitzengefühl

Tagungen für die „großen und kleinen“ Chefetagen,
Bankette von „elegant bis rustikal“,
Sightseeing mit professionellen Guides
Caterings auf historischen Schlössern-
Familienfeste von der Kindtaufe bis (mindestens) zur Eisernen Hochzeit
- von der Vorbereitung bis zur Realisierung -

Wir kümmern uns um Ihren Tagesablauf, um den Transfer, um das Damenprogramm, um die Konferenztechnik, um die Blumendekoration, um die Hochzeitstorte, um den Sägebock, um die Musik, um den Kremser, um den Fleck auf Ihrem Smoking und um die vielen anderen „großen und kleinen wichtigen Dinge“.

Unsere Küchenmeisterin berät Sie bei der
Menü- oder Büfettauswahl
und im Weinkeller lagert der dazu passende Tropfen.

Der **„Heidesaal“** bietet in den unterschiedlichen Bestuhlungsvarianten von 8 bis zu 100 Personen Platz, die anschließende Rosenterrasse lädt

bei schönem Wetter zum Verweilen und der „König-Johann-Turm“ in der Dipp´ser Heide ist immer einen Spaziergang wert.

Heidehof - Vorspeisen

Sie amüsieren den Appetit.

- Kleines Risotto mit Steinpilzen
  12,00 Euro

- Hausgebackene Brotvariation mit zweierlei Knoblauchdip
  7,50 Euro

Heidehof - Suppenauswahl

Ich habe tausendmal Könige und Kaiser bei Tisch gesehen, und alle aßen mit Genuss ihre Suppe. (A. Carême – 1830)

- DIE ERNST HOHLFELDT TRADITION -

(Heidehof-Wirt von 1956 - 1965)

- Ochsen-Bouillon mit Leberknödel,
  Wurzelgemüse und gehackten Kräutern
  7,50 Euro

- Holunderbeerensuppe nach Omas Rezept
  mit Backpflaumen, Apfelstücken und Croutons
  8,00 Euro

Heidehof – Salatküche

Man muss keine Kaninchenseele haben, um sich Salat schmecken zu lassen. (Paul Reboux 1958)

- Schopska Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, Oliven und Schafskäse
  16,00 Euro groß
  10,00 Euro klein

Heidehof – Kleinigkeiten mit Lust auf Genuss

Die kleine Küche macht das Haus groß. (Toskanische Weisheit)

- Feines Kalbsragout mit Champignons in einer Blätterteigpastete
  10,00 Euro

Heidehof - ganz ohne Fleisch

„Ein Geist meines Kalibers kann nicht mit Rindviechern gespeist werden“.(Georg Bernhard Shaw 1903)

- Tofu – Gemüse – Curry mit buntem Reis
  17,00 Euro

Heidehof - Fischgerichte

Nach einem guten Fischessen kann man allen verzeihen, selbst seinen Verwandten.
(O. Wilde 1899)

- Frische Forelle „Müllerin Art“
  in Mandelbutter gebraten
  mit Dillkartoffeln und Salatblume
  20,00 Euro

- Gegrillter Wildlachs und Riesengarnele
  auf ZitronengrassSauce
  und mit Spinat und Ricotta gefüllten Tortelloni
  22,00 Euro

- Filet vom Haff Zander knusprig gebraten
  auf einem Sauerkraut – Kartoffel – Stampf
  23,00 Euro

Heidehof - Klassiker

Lieber ein bisschen zu viel gegessen,
als ein bisschen zu viel geredet.
(Bauernschläue aus dem Erzgebirge)

- Großmutter Friedels gefüllte Rinderroulade
  mit Apfelrotkohl und sächsischen Kartoffelklößen
  20,00 Euro

- Kalbsrollbraten aus der Hirschbacher Landfleischerei Lotze
  in Waldpilzrahm,
  mit buntem Gemüse und hausgemachten Semmelknödeln
  19,50 Euro

Heidehof - Hauptgerichte

Man nenne mir eines dem Mittag- oder Abendessen
vergleichbares Vergnügen, das mindestens eine Stunde
dauert und sich täglich wiederholt.
(Herzog von Talleyrand 1820)

- Wildgulasch vom Forsthof Göbel
  mit Waldpilzen und böhmischen Hefeknödeln
  20,00 Euro

- Roastbeef vom Jungrind
  mit hausgemachter Kräuterbutter
  und gebackenen Kartoffelecken
  25,00 Euro

- Hähnchenpfanne nach Art des Hauses
  Gebratene Hähnchenbrust auf Tagliarini mit Pilzen, Rucola und Knoblauch
  18,00 Euro

Heidehof - Kalte Küche

Wenn einer sagt, es sei ihm egal, wann, wo und was er isst, so verdient er unser tiefstes Mitleid. (A. Walterspiel 1955)

- Sächsische Fleischsülze mit Remoulade
Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Salatbukett
12,00 Euro

Ab 17:00 Uhr
Tatar vom Weiderind
mit Schalotten, Kapern und frischem Eigelb,
dazu dunkles Landbrot
15,00 Euro

- Vesperplatte
Blut- und Leberwurst, Schweinebraten,
rohem Schinken, Sauermilchkäse, Butter und Brotsorten
11,00 Euro

Eine Mahlzeit ohne Käse als Abschluss ist wie eine schöne Frau, die ein Auge verloren hat. (Brillat – Savarin 1825)

- Käsevariationen vom Meierhof mit Butterröllchen
blauen Trauben und Brotkorb
9,50 Euro

Heidehof – leichte Süßigkeiten

Sie sind das schlechte Gewissen am Ende des Menüs, man sollte sie an den Anfang stellen, solches aber widerspricht den Regeln.

- Gebackenes Bourbon Vanilleeis
  auf Beerengrütze
  7,00 Euro

- Garnierter warmer Apfelstrudel
  mit Zitronensorbet, Vanillesauce
  und Schlagsahne
  8,00 Euro

… oder wählen Sie aus unserer Dessertkarte

Dies für den und das für jenen. Viele Tische sind gedeckt.
Keine Zunge soll verhöhnen, was der anderen Zunge schmeckt.
Lass jedem seine Freuden, gönn ihm, dass er sich erquickt,
wenn er sittsam und bescheiden auf den eignen Teller blickt.
Wilhelm Busch

Die kleinen Weisheiten stammen aus der Sammlung Reinhard Lämmels
Koch, Feinschmecker, Schriftsteller und ein guter Freund